چنا دال پلاؤ

اجزاء۔

چاول 300 گرام

چنے کی دال آدھ پاؤ اُبلی ہوئی

پیاز 1 عدد

ٹماٹر 3 عدد چھوٹے کٹے اور اُبلے ہوئے

ہری مرچ 3 سے 4 عدد

لہسن کے جوئے 3 عدد

کڑی پتا 1 ڈنڈی

ادرک 1 درمیانہ ٹکڑا

گھی آدھ کپ

سونف 1 چائے کا چمچ کٹی ہوئی

پانی سوا سے ڈیڑھ گلاس

کھڑا گرم مصالحہ حسب ضرورت

نمک حسب ذائقہ

ترکیب۔

پہلے پین میں گھی کو گرم کرکے سلائس کی ہوئی پیاز شامل کرکے اتنا پکائیں، تاکہ وہ نرم ہو جائے۔

پھر اس میں لہسن کے جوئے اور ادرک شامل کرکے تھوڑی دیر پکائیں۔

اب اس میں کھڑا گرم مصالحہ، سونف، کڑی پتا اور کٹی ہوئی ہری مرچ شامل کرکے ایک سے دومنٹ تک مزید پکائیں۔

اب اس میں پانی اور نمک شامل کردیں۔

جب پانی گرم ہوکر پکنا شروع ہو جائے تو اس میں بھیگے ہوئے چاول، چنے کی دال شامل کرکے پکنے دیں۔

جب چاول پھول کر اوپر آجائیں تو اسے آٹھ سے دس منٹ کا دم دے دیں۔

تیار ہونے پر نکال کر سرو کریں۔

0307-8162003